

MZD ČR: Nová pravidla pro školní jídelny: větší důraz na pestrost jídelníčku a kvalitu surovin, méně cukru a soli. Školní jídelny mají rok na přípravu a dostanou metodickou podporu pro hladký přechod

3.9.2025 - Petra Batók | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Prvního září vstoupila v platnost novela vyhlášky o školním stravování, která přináší největší změny za více než třicet let tak, aby se děti stravovaly chutně, zdravě a v souladu s nejnovejšími poznatky. Cílem novely je mj. přiblížit školní stravování současným výživovým doporučením, zvýšit kvalitu i pestrost jídelníčků a omezit nadměrný příjem soli, přidaného cukru a vysoce průmyslově zpracovaných potravin. Vyhláška počítá s přechodným obdobím do září 2026, které dává školním jídelnám až do 1. září 2026 čas na postupný přechod na nová pravidla.

Detaily vyhlášky z pera Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy, Ministerstva zdravotnictví a Státního zdravotního ústavu byly dnes představeny na tiskové konferenci. **„Toto je velkým úspěchem všech, kteří to myslí vážně se zdravím dětí. Ve školním stravování je totiž z pohledu zdraví obrovský potenciál. Každý den jím projdou zhruba 2 miliony dětí od 2 do 19 let, které si v tomto období tvoří vztah k jídlu, a tedy i ke svému zdraví. Nový spotřební koš umožňuje připravit vynikající, zdravá i cenově dostupná jídla, která navíc mají potenciál dlouhodobě pozitivně ovlivnit jejich vztah k jídlu, které je nejen chutné, ale i zdravé a vydatné. To je obrovský úspěch a všem, kteří se na tom podíleli, patří velký dík,“** uvedl místopředseda vlády a ministr zdravotnictví Vlastimil Válek.

„Školní jídelny jsou nejen místem, kde se děti stravují, ale i důležitým prostředím, ve kterém si budují vztah k výživě a zdravému životnímu stylu. Nová vyhláška je krokem k tomu, aby školní obědy lépe odpovídaly současným poznatkům o výživě i potřebám dětí,“ řekl ministr školství, mládeže a tělovýchovy Mikuláš Bek.

Reformu vyhlášky podpořili odborníci napříč obory. Podpora přišla ze strany lékařských organizací, jednotlivých lékařů, výživových expertů, akademiků i kuchařských profesionálů. Podporu vyhláše vyjádřil i výbor České asociace preventivní kardiologie České kardiologické společnosti: **„Zavedení změn formulovaných v návrhu vyhlášky o školním stravování podporujeme a považujeme je za důležitý krok ke změně nepříznivých epidemiologických trendů, které pozorujeme v české populaci v poslední dekádě. Tato změna je plně v souladu s tezemi Národního kardiovaskulárního plánu ČR 2025-2035, který byl schválen Vládou České republiky v prosinci 2024. Novelizace systému školního stravování, které bude odpovídat moderním poznatkům patří mezi důležité kroky implementace tohoto plánu.“**

Podporu vyjádřilo i Sdružení praktických lékařů pro děti a dorost (SPLDD), které v oblasti výživy s odborníky ze Státního zdravotního ústavu dlouhodobě spolupracuje. Zástupci

SPLDD ocenili i to, že pracovníci SZÚ pravidelně přenášejí aktuální poznatky o racionální výživě dětí a dorostu směrem k praktickým lékařům a jejich zdravotním sestřím prostřednictvím odborných vzdělávacích akcí.

Státní zdravotní ústav i nadále počítá s kontinuální metodickou podporou všech jídelen, aby přechod na nová pravidla byl zvládnutelný bez zbytečných komplikací. Prvním krokem je dokument **„Jak se připravit na nový spotřební koš krok za krokem,“** který je součástí této tiskové zprávy. Publikace nabízí v osmnácti krocích konkrétní postupy od prvních příprav, přes výběr vhodných potravin až po příklady pokrmů i jídelníčků. I přestože je dokument sestaven především pro jídelny, informace a tipy v něm i v dalších plánovaných metodických materiálech využijí i rodiče či zkrátka kdokoliv, kdo chce ozdravit svůj jídelníček.

„Školní oběd má být nejen chutný, ale i výživově hodnotný. Tato novela pomůže, aby děti dostávaly stravu, která podporuje jejich zdravý růst a snižuje riziko obezity a dalších onemocnění,“ uvedla hlavní hygienička ČR a ředitelka Státního zdravotního ústavu Barbora Macková. Vedoucí projektu *Máme to na talíři* Alexandra Košťálová doplňuje: **„Vyhláška je připravena na základě nejnovějších nutričních doporučení a zkušenosti z praxe. Víme, kde jsou běžné obavy a kde je možné změny zavést bez větších komplikací. Naším cílem je, aby vedoucí jídelen nebyli na změnu sami.“**

Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy spolu s hygieniky dále chystá v souvislosti s vyhláškou metodiku, která vyjasní i pravidla pro donášku vlastní stravy. Možnost donášky by měla přispět k lepšímu přístupu ke společnému stolu i pro děti, které nemohou odebírat obědy z jídelny, například ze zdravotních důvodů, a zajistit, že dítě nebude vyloučeno z kolektivu po dobu oběda.

„Vítám, že se vyjasňují pravidla pro donášku vlastního jídla. Oběd je důležitou součástí školního dne - nejen jako čas pro doplnění energie, ale i jako příležitost k setkávání a budování vztahů. Je důležité, aby se žádné dítě necítilo vyloučené jen proto, že nemůže využít nabídku školní jídelny,“ doplnil ministr Bek.

Během podzimu pak SZU zveřejní detailní doprovodnou metodiku ke spotřebnímu koši. V přípravě je webinář, podcasty i série živých metodických seminářů v jednotlivých krajích.

V praktických věcech týkajících se kulinářských technik, práce se surovinami, či varných technologií se budou moci školní jídelny obracet na Ambasadory projektu *Máme to na talíři* z řad kuchařů a specialistů na gastronomické vzdělávání.

Pro všechny, kteří chtějí mít aktuální informace o dění, doporučujeme sledovat web projektu *Máme to na talíři* www.mametonataliri.cz.

<https://www.hygpaha.cz/tiskova-zprava-mzd-cr-nova-pravidla-pro-skolni-jidelny-vetsi-duraz-na-pestrost-jidelnicku-a-kvalitu-surovin-mene-cukru-a-soli-skolni-jidelny-maji-rok-na-pripravu-a-dostano>